

Gratinierter Spargel mit Ziegenkäse

4 Portionen

Etwa 750 g Spargel vorbereiten, die Stangen dritteln und bissfest garen. 200 g saure Sahne mit 2 EL Wein, Salz, Pfeffer und 2 Eigelb verrühren und dann 200 g Ziegenweiskäse, in feine Würfel geschnitten, unterrühren. Den gut abgetropften Spargel in gefettete Auflaufförmchen legen und mit der Creme begießen. Im Backofen etwa 15 min auf mittlerer Schiene bei 180° goldbraun backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut heiß servieren.